P.I. La Polvorista M.I.
C/ Ricote, 39 - 30500
Molina de Segura (Murcia)
T 0034 968 389 567
F 0034 968 389 488
www.doscadesa.es

FC CACHIR

05/2012
1/1

Mélanges fonctionnels d'épices, additifs et autres ingrédients pour la **fabrication de saucisson type Cachir**.

Le cachir est fait à base de bœuf ou de poulet, et il est souvent assaisonné d'épices, d'olives, de fromage.

AVANTAGES DE L'UTILISATION

1) Le mélange d'épices donne une saveur et un arome unique
2) Il est possible d'ajouter d'autres ingrédients tels que des olives, des champignons, du thon, etc.
3) Mode d'emploi simple

COMPOSTION:	**Formule type *:** Épices, Sucres, Exhausteur de goût (E-621) Emulgent (E-450, E-451i, E-407 et E-412), Antioxydants (E-331), Conservateurs (E-250), et Colorant (E-124). *La composition varie selon la formule employée **Sans gluten. Sans allergènes.**
DOSE D'EMPLOI:	21 gr/Kg de masse de viande (varie selon la formule)
CONDITIONNEMENT:	Disponible en carton de 20 Kg- 4 poches de 5 Kg
STOCKAGE:	Stocker dans un endroit frais et sec.
DLUO:	18 mois à partir de la date de fabrication

Doscadesa 2.000 SL © - Tous droits réservés
Il est disponible des fiches techniques contenant toutes des informations sur la composition et les caractéristiques du produit
Pour plus d'informations veuillez contacter notre service commercial en envoyant un email à info @ doscadesa.es